

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 24 / 2026











































Name:

08.06.26 - 14.06.26

www.grazermenu.at

Wir wünschen Ihnen einen "Guten Appetit" - Grazer Menü Service - täglich frisch auf Ihren Tisch

Tel: 0316/27-12-12

Tage	Rot - Grazer Menü	Grün - Vital Menü	Schwarz - Fleischlos	Gelb - Diabetiker	Blau - Leichte Vollkost	Lila - Wunschmenü
Mo 08.06.	<input type="checkbox"/> Karottencremesuppe Salzburger Bierfleisch mit Butternudeln Maissalat Karamellpudding 3,60 BE 810 kcal a,f,g,l,m,o  DE	<input type="checkbox"/> Karottencremesuppe Kümmelkarreebrat mit feinem Natursaftl & Butterreis Maissalat Karamellpudding 4,69 BE 865 kcal a,f,g,l,m,o  AUT	<input type="checkbox"/> Karottencremesuppe Herzhafes Erdäpfelgulasch Gebäck Karamellpudding 5,38 BE 729 kcal a,f,g,l,n 	<input type="checkbox"/> Karottencremesuppe Salzburger Bierfleisch mit Butternudeln Maissalat Karamellpudding 3,60 BE 810 kcal a,f,g,l,m,o  DE	<input type="checkbox"/> Karottencremesuppe Salzburger Bierfleisch mit Butternudeln Grüner Salat Karamellpudding 3,60 BE 810 kcal a,f,g,l,m,o  DE	<input type="checkbox"/> Karottencremesuppe Bratwurst mit Kartoffeln Ketchup & Senf Maissalat Karamellpudding 4,47 BE 887 kcal a,f,g,l,m,o  AUT
Di 09.06.	<input type="checkbox"/> Rollgerstensuppe Grenadiermarsch Gurkensalat Moccacreme 4,03 BE 548 kcal a,f,g,l,m,o,p  AUT	<input type="checkbox"/> Rollgerstensuppe Penne ala Carbonara Gurkensalat Moccacreme 4,64 BE 663 kcal a,f,g,l,m,o,p  AUT	<input type="checkbox"/> Rollgerstensuppe Grießschmarren mit Apfelmus Moccacreme 8,35 BE 842 kcal a,c,f,g,l,o,p 	<input type="checkbox"/> Rollgerstensuppe Penne ala Carbonara Gurkensalat Moccacreme 4,64 BE 663 kcal a,f,g,l,m,o,p  AUT	<input type="checkbox"/> Rollgerstensuppe Penne ala Carbonara (Schinkensauce) Grüner Salat Vanillecreme 4,46 BE 677 kcal a,f,g,l,o,p  EU	<input type="checkbox"/> Rollgerstensuppe Bratwurst mit Kartoffeln Ketchup & Senf Gurkensalat Moccacreme 4,52 BE 833 kcal a,f,g,l,m,o,p  AUT
Mi 10.06.	<input type="checkbox"/> Petersiliencremesuppe Schweinsbrüstl mit Semmelknödel und Weinkraut Marmorkuchen 4,25 BE 986 kcal a,c,f,g,l,o  AUT	<input type="checkbox"/> Petersiliencremesuppe Brathendl & Reis Grüner Salat Marmorkuchen 2,24 BE 1003 kcal a,c,f,g,l,m,o  AUT	<input type="checkbox"/> Petersiliencremesuppe Makkaroni mit Tomaten- Zucchini ragout Grüner Salat Marmorkuchen 4,04 BE 720 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Petersiliencremesuppe Brathendl & Reis Grüner Salat Marmorkuchen 2,24 BE 1003 kcal a,c,f,g,l,m,o  AUT	<input type="checkbox"/> Petersiliencremesuppe Brathendl & Reis Grüner Salat Marmorkuchen 2,24 BE 1003 kcal a,c,f,g,l,m,o  AUT	<input type="checkbox"/> Petersiliencremesuppe Bratwurst mit Kartoffeln Ketchup & Senf Grüner Salat Marmorkuchen 3,03 BE 934 kcal a,c,f,g,l,m,o  AUT
Do 11.06.	<input type="checkbox"/> Eierflockensuppe Heiße Krainer auf Sauerkraut mit Kartoffeln Birnenumus 5,54 BE 975 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  AUT	<input type="checkbox"/> Eierflockensuppe Steirisches Wurzelfleisch mit Kümmelkartoffeln Birnenumus 5,07 BE 719 kcal a,c,f,g,l,o  AUT	<input type="checkbox"/> Eierflockensuppe Cremespinat mit Erdäpfel Birnenumus 5,13 BE 467 kcal a,c,f,g,l,o 	<input type="checkbox"/> Eierflockensuppe Cremespinat mit Erdäpfel Birnenumus 5,13 BE 467 kcal a,c,f,g,l,o 	<input type="checkbox"/> Eierflockensuppe Cremespinat mit Erdäpfel Birnenumus 5,13 BE 467 kcal a,c,f,g,l,o 	<input type="checkbox"/> Eierflockensuppe Bratwurst mit Kartoffeln Ketchup & Senf Krautsalat Birnenumus 4,97 BE 776 kcal a,c,f,g,l,m,o  AUT
Fr 12.06.	<input type="checkbox"/> Lauchrahmsuppe Tiroler Speckknödel auf Pilzrahm Obst 3,35 BE 735 kcal a,c,f,g,l,p  AUT	<input type="checkbox"/> Lauchrahmsuppe Hühnergeschnetzeltes mit Reis Salat Obst 5,00 BE 696 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  EU	<input type="checkbox"/> Lauchrahmsuppe Süße Grießschnitte auf Linsensauce Grüner Salat Obst 9,09 BE 733 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Lauchrahmsuppe Hühnergeschnetzeltes mit Reis Salat Obst 5,00 BE 696 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  EU	<input type="checkbox"/> Petersilienrahmsuppe Hühnergeschnetzeltes mit Reis Salat Obstmus 5,00 BE 696 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  EU	<input type="checkbox"/> Lauchrahmsuppe Bratwurst mit Kartoffeln Senf & Ketchup Salat Obst 5,45 BE 865 kcal a,f,g,l,m,o  AUT
Sa 13.06.	<input type="checkbox"/> Haferflockensuppe Schweinsgulasch mit Spiralen Grüner Salat Apfelkompott 5,31 BE 687 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  AUT	<input type="checkbox"/> Haferflockensuppe Fischfilet auf mediterranen Tomaten mit Couscous Apfelkompott 4,94 BE 439 kcal a,c,d,f,g,h,l,o  EU	<input type="checkbox"/> Haferflockensuppe Süße Grießschnitte auf Vanillesauce Fruchtspiegel 9,93 BE 839 kcal a,c,f,g,h,l 	<input type="checkbox"/> Haferflockensuppe Fischfilet auf mediterranen Tomaten mit Couscous Apfelkompott 4,94 BE 439 kcal a,c,d,f,g,h,l,o  EU	<input type="checkbox"/> Haferflockensuppe Fischfilet auf mediterranen Tomaten mit Couscous Apfelkompott 4,94 BE 439 kcal a,c,d,f,g,h,l,o  EU	<input type="checkbox"/> Haferflockensuppe Bratwurst mit Kartoffeln Senf & Ketchup Grüner Salat Apfelkompott 6,26 BE 896 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  AUT
So 14.06.	<input type="checkbox"/> Kräuterrahmsuppe Gratinierter Hühnerpalatschke auf Tomatenragout Grüner Salat Heidelbeerschnitte 3,09 BE 498 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  AUT	<input type="checkbox"/> Kräuterrahmsuppe Gekochtes Schulterscherzl mit Wurzelsud & Erdäpfel Heidelbeerschnitte 4,60 BE 598 kcal a,c,f,g,h,l,o  AUT	<input type="checkbox"/> Kräuterrahmsuppe Heidensterz & Schwammerlsauce Grüner Salat Heidelbeerschnitte 8,74 BE 806 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Kräuterrahmsuppe Gekochtes Schulterscherzl mit Wurzelsud & Erdäpfel Heidelbeerschnitte 4,60 BE 598 kcal a,c,f,g,h,l,o  AUT	<input type="checkbox"/> Kräuterrahmsuppe Gekochtes Schulterscherzl mit Wurzelsud & Erdäpfel Heidelbeerschnitte 4,60 BE 598 kcal a,c,f,g,h,l,o  AUT	<input type="checkbox"/> Kräuterrahmsuppe Bratwurst mit Kartoffeln Senf & Ketchup Grüner Salat Heidelbeerschnitte 3,96 BE 873 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  AUT

+ **ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

0101 +

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 24 / 2026



Name:

08.06.26 - 14.06.26

1	Verschiedene Aufschnitte mit Wurst, Selchfleisch und Käse fein garniert & Gebäck A, G, C	€ 5,73 inkl. MwSt.
	Mo <input type="checkbox"/> Di <input type="checkbox"/> Mi <input type="checkbox"/> Do <input type="checkbox"/> Fr <input type="checkbox"/> Sa <input type="checkbox"/> So <input type="checkbox"/>	
2	Käseaufschnitt fein garniert mit Gebäck A, G, C	€ 5,73 inkl. MwSt.
	Mo <input type="checkbox"/> Di <input type="checkbox"/> Mi <input type="checkbox"/> Do <input type="checkbox"/> Fr <input type="checkbox"/> Sa <input type="checkbox"/> So <input type="checkbox"/>	
3	Wurstsalat mit Essiggurken und feinem Dressing mariniert Gebäck A, G, C	€ 5,73 inkl. MwSt.
	Mo <input type="checkbox"/> Di <input type="checkbox"/> Mi <input type="checkbox"/> Do <input type="checkbox"/> Fr <input type="checkbox"/> Sa <input type="checkbox"/> So <input type="checkbox"/>	
4	Topfenstrudel mit Vanillesauce A, G, C	€ 5,73 inkl. MwSt.
	Mo <input type="checkbox"/> Di <input type="checkbox"/> Mi <input type="checkbox"/> Do <input type="checkbox"/> Fr <input type="checkbox"/> Sa <input type="checkbox"/> So <input type="checkbox"/>	
5	Apfelstrudel mit Vanillesauce A, G, C	€ 5,73 inkl. MwSt.
	Mo <input type="checkbox"/> Di <input type="checkbox"/> Mi <input type="checkbox"/> Do <input type="checkbox"/> Fr <input type="checkbox"/> Sa <input type="checkbox"/> So <input type="checkbox"/>	
6	Gemischte Salate mit Kernöldressing A, G, C, M, L	€ 4,33 inkl. MwSt.
	Mo <input type="checkbox"/> Di <input type="checkbox"/> Mi <input type="checkbox"/> Do <input type="checkbox"/> Fr <input type="checkbox"/> Sa <input type="checkbox"/> So <input type="checkbox"/>	

Sehr geehrte Kunden!

Sie können ab sofort Ihre **Bestellung auch ONLINE** tätigen. Mit unserer neuen Online - Bestellplattform bieten wir Ihnen eine moderne Lösung, die Ihre Menüauswahl so unkompliziert wie möglich macht. Ihre Vorteile auf einem Blick: einfache und schnelle Menüauswahl, flexible Bestellmöglichkeiten für mehrere Wochen, übersichtliche Verwaltung Ihrer Bestellungen, bequem von überall aus bestellbar (auch am Handy).

Gerne senden wir Ihre persönlichen Login-Daten auf Anfrage zu. Bei Fragen oder Unterstützungsbedarf stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung. Unsere Bestellhotline ist für Sie Montag - Freitag von 08:00 - 14:00 Uhr erreichbar. Mit kulinarischen Grüßen

Ihre Familie Henökl und das gesamte Team vom Grazer Menü Service.

Bitte achten Sie auf korrektes und sauberes Ausfüllen. Ihre Bestellung wird wie von Ihnen ausgefüllt und abgegeben elektronisch übertragen.
Das Abendessen kann NUR in Verbindung mit einer Menübestellung ausgewählt werden.

Bitte den ausgefüllten Menüplan bis spätestens MITTWOCH abgeben.

Herkunftskennzeichnung

Wir sind bemüht bei unseren **Milchprodukten** auf österreichische Produkte zurückzugreifen, sofern diese lieferbar sind. Hierzu zählen Qualitätsprodukte der Salzburgmilch und den Oberösterreichischen Molkereien. Auch verwenden wir teilweise Produkte der Firma Milram und Unilever (Cremefine) aus Deutschland. **Freilandeier** zur Verarbeitung in unserem Betrieb beziehen wir zu 100% aus heimischer Region von der Familie Heidemann aus Weinitzen (AMA Gütesiegel zertifiziert).

Auch beim **Fleisch** (Schwein und Rind) setzen wir zu 90% auf österreichische Herkunft - weisen jedoch am Menüplan eher Deutschland oder EU aus, um hier nicht zu täuschen wenn wir Lieferprobleme haben. **Geflügelprodukte** kommen meistens aus der EU. Weitere Details zu unseren Lieferanten finden Sie auf unserer Homepage.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

A.Gluten B.Krebstiere C.Eier D.Fisch E.Erdnüsse F.Soja G.Milch/Laktose H.Schalenfrüchte L.Sellerie M.Senf N.Sesam O.Sulfite P.Lupinen R.Weichtiere

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

0201 +